

## Hier entsteht Haute Cuisine

Stefan Wiesner, Spitzenkoch und Gastgeber im «Rössli» in Escholzmatt, tüftelt in seiner «Hexerkammer» an einem neuen Gourmetmenu. Seine Kochkunst ist aussergewöhnlich – und ausgezeichnet (17 Gault-Millau-Punkte, 1 Michelinsterne). «Geschmack kennt eben keine Kompromisse», sagt Wiesner. Von weit her reisen Liebhaber der avantgardistischen und archaischen Naturküche zu ihm ins Entlebuch und geniessen so exklusive Delikatessen wie ein mit Rost von Nägeln versetztes Büffelmilcheis. «Meinen Gästen muss ich heute nicht mehr erklären, was ich mache», sagt Wiesner, «sie vertrauen mir.» Wiesner verwendet regionale, frische und gesunde Produkte; sie stammen oft aus umliegenden Feldern, Wäldern und Gewässern. Passend zu seinem neuesten Buch bietet er derzeit auch eine «Wurst-Werkstatt» an – für Leute, die sich mal selber durch die Geheimnisse einer wirklich feinen Küche wursteln möchten.

Bild: Bea Weinmann | Text: Ivo Bachmann

